



**canbatiste**

HOTEL  
RESTAURANT

### Menú degustació 2020

Amanida d'algues i llagostins amb cruixent de poma i salsa de iogurt.

Cruixent de llavors amb encenalls de foie, poma al forn, coulis de fruits vermells i reducció de mistela negra.

Tallarins de calamar a la bilbaïna amb crema de carbassó i clau.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella gallega a la brasa.

Bombó crocant de trufa i gelat de vainilla natural.

Cafè.

### Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.  
Origen de Vallformosa D.O Cava  
Aigües

**Preu del Menú 49 euros IVA Inclòs.**

Imprescindible reserva prèvia del menú  
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

**Hotel Restaurant Can Batiste**

Sant Isidre 204 – SCR  
977.744.929

[www.canbatiste.com](http://www.canbatiste.com)

**twitter:** @canbatiste

**Instagram:** @canbatistelarapita



**canbatiste**

HOTEL  
RESTAURANT

### Menú degustació 2020

Amanida d'algues i llagostins amb cruixent de poma i salsa de iogurt.

Cruixent de llavors amb encenalls de foie, poma al forn, coulis de fruits vermells i reducció de mistela negra.

Tallarins de calamar a la bilbaïna amb crema de carbassó i clau.

Degustació d'arròs melós d'escamarlans.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella gallega a la brasa.

Bombó crocant de trufa i gelat de vainilla natural.

Cafè.

### Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.  
Origen de Vallformosa D.O Cava  
Aigües

**Preu del Menú 54 euros IVA Inclòs.**

Imprescindible reserva prèvia del menú  
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

**Hotel Restaurant Can Batiste**

Sant Isidre 204 – SCR  
977.744.929

[www.canbatiste.com](http://www.canbatiste.com)

**twitter:** @canbatiste

**Instagram:** @canbatistelarapita



**canbatiste**

HOTEL  
RESTAURANT

### Menú degustació 2020

Vaixell de marisc fred. (2 Llagostins, 2 escamarlans, 2 gamba roja, cargols vapor i ostra del delta viva).

Cloïsses amb crema de pernil i tòfona dels ports.

Llagostins de la Ràpita a la planxa.

Pop fumat a la taula amb patata i all i oli de morter.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella a la brasa.

Bombó crocant de trufa i gelat de vainilla natural.

Cafè.

#### Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.

Origen de Vallformosa D.O Cava

Aigües

**Preu del Menú 65 euros IVA Inclòs.**

Imprescindible reserva prèvia del menú  
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

**Hotel Restaurant Can Batiste**

Sant Isidre 204 – SCR  
977.744.929

[www.canbatiste.com](http://www.canbatiste.com)

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita



**canbatiste**

HOTEL  
RESTAURANT

### Menú degustació 2020

Vaixell de marisc fred. (2 Llagostins, 2 escamarlans, 2 gamba roja, cargols vapor i ostra del delta viva).

Cloïsses amb crema de pernil i tòfona dels ports.

Llagostins de la Ràpita a la planxa.

Pop fumat a la taula amb patata i all i oli de morter.

Degustació d'arròs melós d'escamarlans.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella a la brasa.

Bombó crocant de trufa i gelat de vainilla natural.

Cafè.

#### Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.

Origen de Vallformosa D.O Cava

Aigües

**Preu del Menú 70 euros IVA Inclòs.**

Imprescindible reserva prèvia del menú  
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

**Hotel Restaurant Can Batiste**

Sant Isidre 204 – SCR  
977.744.929

[www.canbatiste.com](http://www.canbatiste.com)

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita